左・右ヒーターで揚げる（揚げもの温度コントロールの使

※左・右ヒーター同時に揚げものはできません。　※調理タイマーは使用できません。

＜通電を開始する＞

●油量が少なかったり、鍋底に凹凸やそりのある場合は、油温が設定温度より高くなり、発火の原因になります。

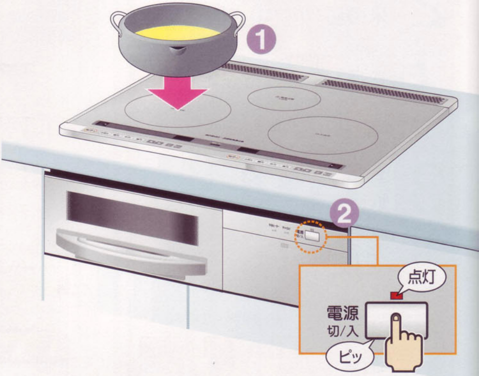
❶ 付属の天ぷら鍋に油約500g（560mL）～約800g（900mL）を入れ、ヒーターの中央に置く。



※油量500g（560mL）未満で調理したり、鍋をずらして置かないでください。油温が上がり過ぎたり、正しく温度調節できなくなり、発火の原因になります。

❷ 電源を入れる。

- 電源スイッチをブザーが鳴るまで押してください。
- 電源ランプが点灯します。



お　願　い

※次のような使いかたをした場合、揚げもの鍋そり検知機能が働き、通電を停止する場合があります。

（1）鍋底が約2mm以上そっていたり、変形した鍋を使用した場合
（2）鍋底やトッププレートに異物や汚れが付着している場合
（3）予熱中に油を注ぎ足した場合

- 鍋やトッププレートを確認し、正しい鍋に取り換えたり、トッププレートをお手入れしてからご使用ください。また、（3）の場合は、上面操作部の切/スタートキーを押して揚げもの温度コントロールを終了し、もう一度揚げもの温度コントロールを設定してください。

※油の種類によっては、油煙が出る温度が異なります。油の説明書をよくお読みになりご使用ください。
※再使用油は油煙が出やすくなります。
※付属の天ぷら鍋は絶対に空だきしないでください。鍋底が変形して使えなくなります。

⚠警告

付属の天ぷら鍋以外を使用しない
火災の原因になります。



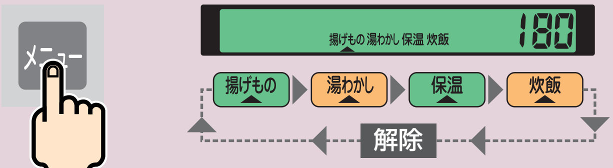
揚げもの調理中は

●揚げもの調理中はそばを離れない。
●付属の天ぷら鍋以外は絶対に使わない。
鍋底が変形したものは使わない。
●鍋はヒーターの中央に置いてください。
●必ず揚げもの温度コントロールを使用する。
●油は500g（560mL）未満では調理しない。
（油が過熱され、発火する恐れがあります。）
●油煙が多く出たら電源を切る。

※左ヒーターで説明しています。

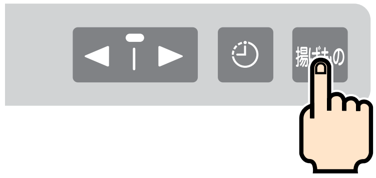
＜操作のしかた＞

1 上面操作部のメニューキーを押し 揚げものを選ぶ



メニューキーを押すごとに切り換わります。

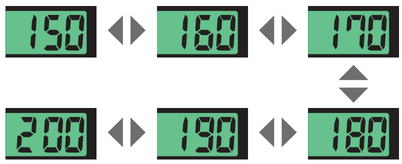
○右ヒーターで揚げもの調理をするときは揚げものキーを押してください。



2 上面操作部の設定キーを押し お好みの油温を設定する

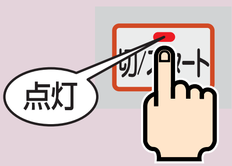


○お好みに応じて油温を調節できます。

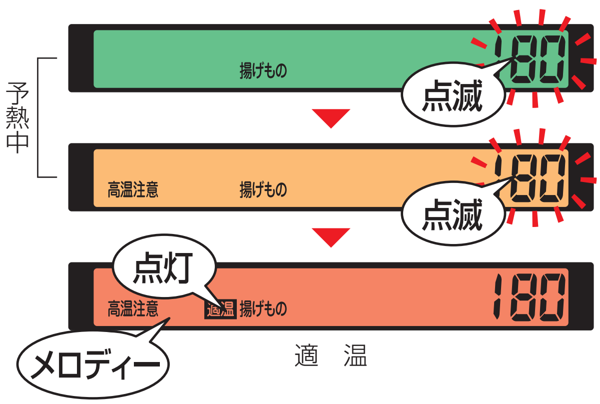


「150」「160」「170」「180」「190」「200」の中から選べます。

3 上面操作部の切／スタートキーを押し 適温になったら調理を始める



※メニューキーを押した後、約30秒以内に切/スタートキーを押さないとブザーが鳴り、自動的に解除されます。



○予熱が終了するとメロディーが鳴ってお知らせし、液晶表示窓に「**適温**」を表示します。

※500gの油で約8分ほどかかります。また途中で油温設定を変えると長くなる場合があります。

※油温設定は調理時の温度目安です。油の量や材料により異なります。また材料が入っていない場合はやや高めの温度になります。

※高温注意中に調理を始めるとオレンジ色から表示します。

調理が終わったら上面操作部の切/スタートキーを押して通電を停止し、電源スイッチを押して電源を切る。電源ランプが消灯します。

※通電を停止したときや電源を切った後でも、トッププレートの温度が約80℃以下になるまで、表示窓の「高温注意」を点灯し続けます。

お知らせ

ヒーターを切り忘れた場合は、切り忘れ防止自動停止機能が働き、操作後約45分経過すると自動的に通電を停止します。

調理をする前に

魚焼き自動調理の加熱時間の目安

魚焼きメニュー	加熱時間の目安				
魚焼きメニュー／グルメメニュー	メニュー	焼きかげん	数	目安時間	分量の目安
▶丸焼き	さんまの塩焼き	中	1尾	約16～18分	長さ約28cm 約180g
		中	5尾	約23～25分	
	塩さんま（生）	弱	1尾	約13～15分	長さ約28cm 約180g
		弱	5尾	約19～21分	
	あじの塩焼き いわしの塩焼き	中	1尾	約16～18分	約130～180g
		中	5尾	約23～25分	
	いさき	中	2尾	約20～25分	約230g
	鯛の塩焼き	中	1尾	約18～19分	約230g
	はたはた（生）	弱	5尾	約15～20分	約30g
▶切身・ひもの	鮭の塩焼き	中	5切れ	約14～15分	約80g
	さんまの一夜干し	中	5尾	約16～18分	約110g
	あじの開き	中	2枚	約14～15分	約100g
	はたはた	弱	5尾	約14～18分	約25g
	ししゃも	弱	5尾	約13～15分	約20g
▶つけ焼き	さわらの西京漬け（みそ漬け、かす漬け）	強	5切れ	約13～15分	約100g
	ぶりのつけ焼き 鯛のつけ焼き（しょうゆ漬け）	中	5切れ	約12～13分	約100g
	焼きとり（塩焼き）	強	8本	約15～18分	1本約50g
	焼きとり（たれ焼き）	中	8本	約13～16分	

魚焼き手動調理の加熱時間の目安

魚焼きメニュー	加熱時間の目安				
魚焼き / グルメ	メニュー	焼き かげん	数	目安時間	分量の目安
●手動（自動で焼けないもの）	うるめいわし丸干し	強	5〜10尾	約5〜10分	1尾10〜15g
	みりん干し	強	中2枚	約6〜10分	約80〜160g
	いかのつけ焼き	強	2はい	約10〜16分	1ぱい約250g
	みりん干し	中	小6枚	約5〜10分	1枚約20〜40g

魚焼き調理のこつ



手前側

- ●魚を調理する場合は、尾などの薄い部分が焦げやすいので、焼網の手前側に尾を向けてください。
- ●魚を少量（1尾〜2尾）焼く場合は、ヒーター形状により置く位置で焼き色がつきにくい場合がありますので魚を斜めに置いてください。
- ●焼網にサラダ油などを塗っておくと調理物が焼網に付着しにくく、取り出しやすくなります。
- ●こげめのつき具合は魚の種類や大きさ、脂ののり具合、魚の温度、塩のふりかげんによって違います。（塩のふる量が多いと焦げ目が強くなります。）お好みにより焼きかげんキーで調節してください。
- ●生魚（さんまやあじなど）は、焼き色がつきにくいので、調理する約10〜20分前に塩をふっておきます。
- ●冷凍してある魚は、よく解凍してから焼いてください。魚の内部が冷たいため、中まで火が通りにくく焼き不足になったり、温度センサーが正しく働かず焼き過ぎたりします。
- ●厚みのある魚は、そのまま焼くと中まで火が通りにくく、焼き不足になりますので皮に切れ目を入れてください。
- ●焼網よりも大きな魚を調理する場合は、半分に切ってください。
- ●複数の食品を焼くときは種類、大きさ、厚さをそろえてください。小さいものや火の通りやすいものは、焼き過ぎになります。
- ●塩さんま（生）は、保存（冷蔵）期間が2日以上の場合、切身・ひものメニューで焼いてください。（皮が乾燥しているので丸焼きメニューで焼くと皮が裂けたり焦げやすくなります。）
- ●つけ焼きのたれは、よく落としてください。たれやみそが多くついていると焦げやすくなります。お好みにより焼きかげんキーで調節してください。

お知らせ

- 通電してしばらくの間、前回の調理でヒーターについた脂が加熱されにおいや煙が出ることがあります。
- 調理中、材料の脂などが下ヒーターや受皿に落ちると、においや煙が出ることがあります。
- 調理中はヒーターがついたり消えたりしますが、温度調節しているため故障ではありません。
- 調理直後にグリルドアを引き出すと、煙が前面から出ます。特に脂分の多い魚などを焼いたあとは、30秒程度待ってから引き出してください。
- ヒーターのクリーニングを途中で終了したときは、ヒーターについた脂が残るため、次回調理をするとき、最初ににおいや煙が出ることがあります。
- グリル調理はメニューに応じて上・下ヒーターを自動的に切り換えます。メニューによっては上・下ヒーターの通電を細かく切り換えるため、ヒーターが赤くならない場合があります。
- 魚焼き手動調理やグルメ手動調理は上・下ヒーターの通電を細かく切り換えて両面を焼き上げるため、自動調理で調理するときよりも仕上がりに時間がかかる場合があります。

グルメ自動調理の加熱時間の目安

グルメメニュー 魚焼き｜グルメ	メニュー	焼き かげん	数	目安時間	分量の目安
●ピ ザ	冷凍ピザ	中	1枚	約15〜19分	1枚 直径約26cm（約300g）
	冷蔵ピザ	中	1枚	約13〜16分	
	手作りピザ	中	1枚	約15〜19分	
●グラタン	冷凍グラタン ※アルミ製のトレイ	中	2皿	約22〜27分	1皿約240g
●ホイル焼き	鶏のハーブ焼き	中	1〜2枚	約22〜24分	1枚約250g
	鶏手羽先のつけ焼き	中	6〜8本	約20〜23分	1本約60g
	ピリ辛ウィング	中	6〜8本	約22〜24分	1本約60g
	鮭のホイル焼き	中	1〜2個	約20〜22分	1個約150g
	ローストビーフ	中	1本	約16〜20分	1本約300g
	ラムチョップ	中	3〜4本	約20〜23分	1本約80g
	焼き豚	中	1本	約20〜22分	1本約180g（直径3〜4cm）

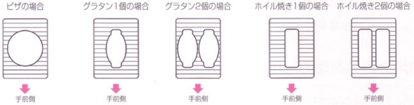
グルメ手動調理の加熱時間の目安

グルメメニュー 魚焼き｜グルメ	メニュー	焼き かげん	数	目安時間	分量の目安
●手動（自動で焼けないもの）	焼きなす	中	4個	約18〜22分	1個約60g
	焼きピーマン（パプリカ）	中	2個	約12〜18分	1個約150〜180g
	さつま揚げ	中	1〜3枚	約6〜10分	1枚約80g
	厚揚げ	中	1〜2枚	約8〜14分	1枚約160g
	焼きいも	弱	3〜4本（直径3cm以下のもの）	約25〜30分	1本約200g

グルメ調理のこつ



●冷凍食品を調理するときは、解凍せずに冷凍のまま調理してください。
●冷凍ピザや冷蔵ピザを調理するときは、包装をはずしてからアルミホイルをピザのまわりにそって折り曲げてください。
●冷凍グラタンを調理するときは、包装をはずしてからアルミケース皿のまま入れてください。（電子レンジ用のプラスチック容器の冷凍グラタンは、焼くことができません。）
●調理するときの置き方は、下図のようにしてください。
●焼き豚などの中まで火をとおすメニューは、食材の厚さを4cm以下にしてください。

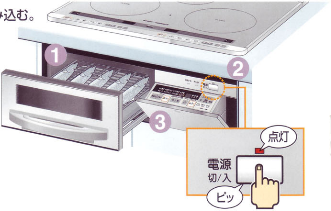


⚠注意

• グリル使用時は必ず換気扇を使用してください。（調理中、吸・排気カバーから煙が出ます。）
• グリルドアの開閉は、グリルドアのとっての中央を持って行ってください。
※それ以外ではグリルドアの開閉ができない場合があります。
• 受皿に水を入れないでください。（受皿に水を入れると庫内の温度が上がらず自動調理がうまくできないことがあります。）
• 受皿に例えばアルミホイル・クッキングシート・オーブンシート・グリル石などを入れて使用しないでください。（油が過熱され、燃えることがあります）
• 焼網に材料をのせるときは、焼網からはみ出さないようにしてください。（材料がヒーターにつくと発火する恐れがあります。）
• 魚の脂や他の食品かすがついたまま調理をすると、前の食品のにおいがつくことがあります。焼網と受皿の汚れをきれいにしてから調理してください。（39ページ（お手入れ））
• 連続してご使用になる場合は、毎回焼網と受皿の汚れをきれいにし、グリル庫内の温度を下げてから調理してください。グリル庫内の温度が高いまま調理すると、センサーが正しく働かず早めに調理が終了したり、調理時間が長くなったりします。
（高温のためやけどに注意する。）
• 自動調理の途中でグリルドアを開けないでください。上手に調理できません。
• 長時間グリルを使用すると、グリルドアのとっての下側が熱くなるのでご注意ください。
• 調理中、グリルドアがくもったり、周りに露がついたりすることがあります。周りについた露はふきんでふきとってください。
• グリルドアはゆっくり開閉してください。
※調理物が焼網から落ちる場合があります。
• ガラス容器や陶器容器は、焼網からすべり落ちたり焼網の傷つきの原因となるため使用しないでください。
• 調理中や調理後は、グリルドア、焼網、受皿、ホルダー、レール等が高温となっていますので注意してください。
• ドア周辺から煙や水蒸気が漏れる場合があります。

魚焼き調理をする

＜準備＞※「丸焼き」メニューをセットする場合。



① 受皿・焼網をセットし、本体に組み込む。

- グリルに受皿・焼網をセットし、材料をのせます。
- グリルドアは確実に閉めてください。（10ページ）

② 電源を入れる。

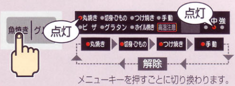
- 電源スイッチをブザーが鳴るまで押してください。
- 電源ランプが点灯します。

③ パネル操作部を開ける。

魚焼き自動調理のしかた

（調理タイマーは使用できません。）

1 パネル操作部の魚焼きキーを押し 丸焼きを選ぶ



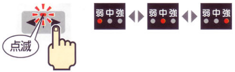
メニューキーを押すごとに切り換わります。

※前回使用したメニューから始まります。

※焼きかげんは「中」から始まります。

● 焼きかげんを選ぶときは ●

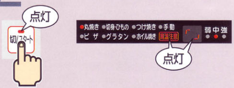
○焼きかげんキーを押すと焼きかげんが切り換わります。



※メニューおよび焼きかげん選択後、約3分以内に切/スタートキーを押さないとブザーが鳴り自動的に解除されます。

※調理中は、メニューおよび焼きかげんの変更はできません。

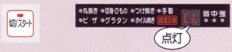
2 切/スタートキーを押す



○切/スタートキーを押し、調理がスタートします。
○タイマー表示部が「 」と表示され、途中から調理の残り時間を表示します。

- 調理中、調理後にグリル用のファンが回転します。
- 途中で調理を終了したい場合は、切/スタートキーを押してください。
- 途中で調理を終了させた場合は、手動調理で加熱してください。（31ページ）

3 メロディーが鳴ったら 調理物を取り出す



○調理物を入れたままにしておくとクリーニングや余熱で焦げ過ぎることがあります。
○焼きが足りないときは、手動調理で様子をみながら、さらに焼いてください。（31ページ）
○調理が終了すると自動的にヒーターのクリーニング（CL 表示）を行います。（ヒーターを加熱して付着した油分を焼ききります。約5分間）

- ヒーターのクリーニングを途中で終了したい場合は、切/スタートキーを押してください。

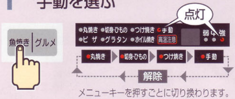
○パネル操作部を収納します。

■ ヒーターのクリーニングが終わったら電源スイッチを押して電源を切る。電源ランプが消灯します。

■ グリル庫内の温度が高い場合は、調理時間が長くなることがあります。

魚焼き手動調理のしかた

1 パネル操作部の魚焼きキーを押し 手動を選ぶ



※前回使用したメニューから始まります。

※焼きかげんは「強」から始まります。

● 焼きかげんを選ぶときは ●

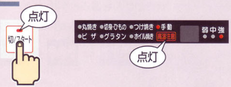
○焼きかげんキーを押すと焼きかげんが切り換わります。



※手動選択後、約3分以内に切/スタートキーを押さないとブザーが鳴り自動的に解除されます。

※調理中は、メニューの変更はできません。

2 切/スタートキーを押す

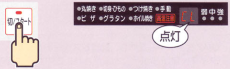


○切/スタートキーを押し、調理がスタートします。
○調理中に焼きかげんキーで火力を調節できます。

※調理タイマーをご使用になるときは、調理スタート後設定します。

- 調理中、調理後にグリル用のファンが回転します。

3 調理が終わったら、グリルを「切」にし、調理物を取り出す



○調理を終了すると自動的にヒーターのクリーニング（CL表示）を行います。（約5分間）
- 調理物を入れたままにしておくと余熱で焦げ過ぎることがあります。
- ヒーターのクリーニングを途中で終了したい場合は、切/スタートキーを押してください。

○パネル操作部を収納します。

※グリルを「切」にし忘れた場合は切り忘れ防止自動停止機能が働き、通電開始から約30分後に自動的にヒーターのクリーニングを行い、通電を停止します。

ヒーターのクリーニングが終わったら電源スイッチを押して電源を切る。電源ランプが消灯します。

調理タイマーの使いかた（例：グリルを使用中に10分の調理タイマーをセットする場合）

◎1分～最大29分まで1分単位で設定できます。※調理中に設定します。

①通電中にタイマーキー⏲を押すとタイマー表示が数字で点灯します。



②設定キーを押して好みの時間に設定します。



③時間を合わせた後、約3秒間経過後に「ピピッ」とブザーが鳴り、「・」が点滅し調理タイマーがスタートします。



④調理タイマーが終了するとメロディーが鳴り、タイマー表示部にCLが点灯し、自動的にヒーターのクリーニングを行います。



- 途中で調理タイマーを中止するときは、もう一度タイマーキー⏲を押してください。
- 設定した時間を変更したい場合は、調理タイマーを中止し、再度設定してください。

※切り忘れ防止自動停止機能（約30分）を優先しますので、通電途中でのセットでは、最大時間が短くなります。

グリル
グルメ調理をする

＜準備＞※「ピザ」メニューをセットする場合。

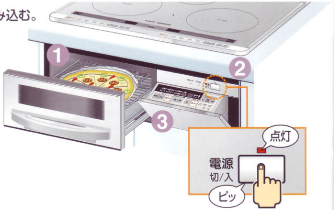
❶ 受皿・焼網をセットし、本体に組み込む。

- グリルに受皿・焼網をセットし、材料をのせます。
- グリルドアは確実に閉めてください。（10ページ）

❷ 電源を入れる。

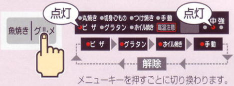
- 電源スイッチをブザーが鳴るまで押してください。
- 電源ランプが点灯します。

❸ パネル操作部を開ける。



グルメ自動調理のしかた （調理タイマーは使用できません。）

1 パネル操作部のグルメキーを押し ピザを選ぶ



メニューキーを押すごとに切り換わります。

※前回使用したメニューから始まります。

※焼きかげんは「中」から始まります。

● 焼きかげんを選ぶときは ●

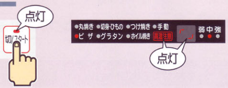
○焼きかげんキーを押すと焼きかげんが切り換わります。



※メニューおよび焼きかげん選択後、約3分以内に切/スタートキーを押さないとブザーが鳴り自動的に解除されます。

※調理中は、メニューおよび焼きかげんの変更はできません。

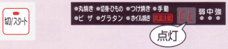
2 切/スタートキーを押す



○切/スタートキーを押し、調理がスタートします。
○タイマー表示部が「 」と表示され、途中から調理の残り時間を表示します。

- 調理中、調理後にグリル用のファンが回転します。
- 途中で調理を終了したい場合は、切/スタートキーを押してください。
- 途中で調理を終了させた場合は、手動調理で加熱してください。（33ページ）

3 メロディーが鳴ったら 調理物を取り出す



○調理物を入れたままにしておくとクリーニングや余熱で焦げ過ぎることがあります。
○焼きが足りないときは、手動調理で様子をみながら、さらに焼いてください。（33ページ）
○調理が終了すると自動的にヒーターのクリーニング（CL表示）を行います。（ヒーターを加熱して付着した油分を焼ききります。約5分間）

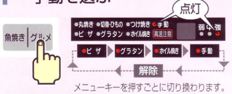
- ヒーターのクリーニングを途中で終了したい場合は、切/スタートキーを押してください。

○パネル操作部を収納します。

ヒーターのクリーニングが終わったら電源スイッチを押して電源を切る。電源ランプが消灯します。

グルメ手動調理のしかた

1 パネル操作部のグルメキーを押し 手動を選ぶ



※前回使用したメニューから始まります。

※焼きかげんは「強」から始まります。

● 焼きかげんを選ぶときは ●

○焼きかげんキーを押すと焼きかげんが切り換わります。



※手動選択後、約3分以内に切/スタートキーを押さないとブザーが鳴り自動的に解除されます。

※調理中は、メニューの変更はできません。

2 切/スタートキーを押す

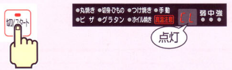


○切/スタートキーを押し、調理がスタートします。
○調理中に焼きかげんキーで火力を調節できます。

※調理タイマーをご使用になるときは、調理スタート後設定します。

- 調理中、調理後にグリル用のファンが回転します。

3 調理が終わったら、グリルを「切」にし、調理物を取り出す



○調理を終了すると自動的にヒーターのクリーニング（CL表示）を行います。（約5分間）
- 調理物を入れたままにしておくと余熱で焦げ過ぎることがあります。
- ヒーターのクリーニングを途中で終了したい場合は、切/スタートキーを押してください。

○パネル操作部を収納します。

※グリルを「切」にし忘れた場合は切り忘れ防止自動停止機能が働き、通電開始から約30分後に自動的にヒーターのクリーニングを行い、通電を停止します。

ヒーターのクリーニングが終わったら電源スイッチを押して電源を切る。電源ランプが消灯します。

調理タイマーの使いかた（例：グリルを使用中に10分の調理タイマーをセットする場合）

◎1分～最大29分まで1分単位で設定できます。※調理中に設定します。

①通電中にタイマーキー⏲を押すとタイマー表示が数字で点灯します。



②設定キーを押して好みの時間に設定します。



③時間を合わせた後、約3秒間経過後に「ピピッ」とブザーが鳴り、「・」が点滅し調理タイマーがスタートします。



④調理タイマーが終了するとメロディーが鳴り、タイマー表示部にCLが点灯し、自動的にヒーターのクリーニングを行います。



- 途中で調理タイマーを中止するときは、もう一度タイマーキー⏲を押してください。
- 設定した時間を変更したい場合は、調理タイマーを中止し、再度設定してください。

※切り忘れ防止自動停止機能（約30分）を優先しますので、通電途中でのセットでは、最大時間が短くなります。